

Entradas

Edamames

Vainas tiernas de semillas de soya, asadas y marinadas con especias.

♦ Thai.....\$115.00

(Especiados)

♦ Spicy Hot.....\$130.00

(Especiados y picantes)

Porción adicional de aderezo.....\$45.00

Gyozas

Empanadillas de masa de trigo cocidas al vapor con relleno a elegir.

Se acompañan con aderezo thai de soya.

♦ Vegetales

♦ Cerdo con vegetales

2 piezas.....\$85.00 10 piezas.....\$315.00

4 piezas.....\$145.00 20 piezas.....\$545.00

6 piezas.....\$195.00 30 piezas.....\$750.00

Poh Pia Tod

Rollos primavera fritos, elaborados con masa de trigo y rellenos con verduras. Se acompañan con salsa agrícola.

2 piezas.....\$85.00

4 piezas.....\$155.00

6 piezas.....\$210.00

Sopas y Arroces

Tom Kha Ga.....\$ 140

Sopa aromática con leche de coco, hongo shiitake, pollo, lemongrass, especias y un ligero toque picante.

Arroz

Khao Hom Mali.....\$55

Arroz tailandés al vapor

Khao Pad Kra-tiam.....\$145

Arroz frito con verduras, especias y ajo

Khao Pad Kai.....\$205

Arroz frito con verduras, especias y pollo

Khao Pad Kung.....\$230

Arroz frito con verduras, especias y camarones

Bebidas

Aguas frescas (500ml)

♦ Jamaica con romero.....\$46

♦ Horchata con cardamomo.....\$46

Infusiones tailandesas

Pueden prepararse frías o calientes

♦ Thai Tea (Cha Yen) 300 ml.....\$75

Infusión dulce con leche de coco y especias

♦ Green Thai Tea 300 ml.....\$75

Infusión de té verde con leche de coco y especias

♦ Cha Manao Yen 300 ml.....\$65

Infusión con jugo de limón y especias, con un toque dulce

♦ Nam Manao King 300 ml.....\$65

Bebida refrescante elaborada con jengibre, limón y albahaca

♦ Oliang 300 ml.....\$75

Infusión a base de granos de café y especias, con hielo, leche

de coco y un toque dulce

Calpis (500 ml).....\$70

Bebida asiática elaborada con leche desnatada y ácido cítrico.

Natural o de frutas.

Cervezas

Nacionales.....\$65

Agua embotellada.....\$30

Light.....\$65

Agua mineral.....\$40

Artesanales.....\$100

Refrescos.....\$40

Tailandesas.....\$125

Suero.....\$50

Vinos

Botella individual de 187 ml

Clamato preparado.....\$60

Foco (jugos tailandeses).....\$80

Jugos Mogu.....\$65

Platos Fuertes

Pídelo en Paquete

En la compra de un plato fuerte, agrega 1 agua fresca y elige entre 2 gyozas ó 2 poh pia tod por sólo \$ 110 más

Pad Thai

Tallarines de arroz salteados en wok con verduras, cacahuates y huevo, todo marinado en nuestra exótica salsa agrícola.

Elige Salsa para marinar tu pad thai:

 Salsa sin chile

 Salsa con chile

 Salsa doble chile

	Grande (500grs)	Mediano (250grs)
Veggie	\$ 190	\$ 115
Con Cerdo	\$ 215	\$ 140
Con Pollo	\$ 235	\$ 150
Con Res	\$ 260	\$ 165
Con Camarón	\$ 305	\$ 205
Mixto	\$ 385	\$ 330

* Pad Thai Grande incluye 100 gramos de proteína
Pad Thai Mediano incluye 50 gramos (en crudo)

Porciones Adicionales

	Grande	Mediano	Grande	Mediano	
Cerdo (100gr/50gr)	\$ 80	\$ 45	Cacahuates (30gr/15gr)	\$ 15	\$ 10
Pollo (100gr/50gr)	\$ 90	\$ 50	Tofu (50gr/25gr)	\$ 30	\$ 20
Res (100gr/50gr)	\$ 100	\$ 55	Tallarines (150gr/75gr)	\$ 50	\$ 30
Camarón (100gr/50gr)	\$ 160	\$ 90	Vegetales (40gr/20gr)	\$ 30	\$ 20
			Aderezo Pad Thai (50 ml)	\$ 35	\$ 20

El pad thai es un platillo bien balanceado de sabores salados, dulces, amargos y ácidos. No se recomienda añadir soya

Curry

Estofado elaborado con pollo, leche de coco tailandesa y especias.

Se acompaña con una porción de 150gr de arroz tailandés al vapor (Khao Hom Mali).

Pídelo en versión vegetariana.

Kaeng Kari Kai แกงกะหรี่ไก

(Curry amarillo)

Elaborado con papas y aromas a cúrcuma y laurel. Picante bajo

Kaeng Khiao Waan Kai แกงเขียวหวานไก.....\$230

(Curry verde)

Elaborado con calabazas y aromas a comino, cilantro y albahaca. Picante alto

Porción adicional de arroz tailandés.....\$55

(Khao Hom Mali)

Orden de Pan Roti.....\$25

Postres y Café

Khao Niaow Ma Muang.....\$155

ข้าวเหนียวมะม่วง (Sticky Rice Mango)

Tradicional postre tailandés elaborado con arroz glutinoso, mango y caramelo de coco.

* Fuera de temporada de mango se prepara con lichis

Po Piah Tod Hwan

Rollos primavera fritos con relleno a elegir.

Se acompañan con caramelo de coco.

♦ Blueberry con queso crema 1 pieza.....\$60

♦ Manzana caramelizada 2 piezas.....\$100

♦ Plátano 4 piezas.....\$185

Helados artesanales.....\$75

Buñuelos Thai.....\$50

Café

Americano.....\$45 Latte.....\$65

Espresso.....\$40 / \$60 Chocolate caliente.....\$45

Capuchino.....\$60 Té Twinings.....\$40

 Sin Gluten